

Universität für Bodenkultur Wien

University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna



Curriculum

für das Bachelorstudium

Lebensmittel- und Biotechnologie

Kennzahl 033 217

Datum (des Inkrafttretens): 1.10.2011



INHALT

§ 1	Qualifikationsprofil.....	3
§ 2	Zulassungsvoraussetzung.....	4
§ 3	Aufbau des Studiums	4
§ 4	Studieneingangs- und Orientierungsphase.....	5
§ 5	Pflichtlehrveranstaltungen	5
§ 6	Wahllehrveranstaltungen.....	7
§ 7	Freie Wahllehrveranstaltungen.....	7
§ 8	Pflichtpraxis.....	8
§ 9	Bachelorarbeit	8
§ 10	Abschluss.....	10
§ 11	Akademischer Grad.....	10
§ 12	Prüfungsordnung.....	10
§ 13	Übergangsbestimmungen	11
§ 14	Inkrafttreten	11
Anhang A	Lehrveranstaltungstypen	12
Anhang B	Empfohlene freie Wahllehrveranstaltungen	13

§ 1 QUALIFIKATIONSPROFIL

Das Bachelorstudium Lebensmittel- und Biotechnologie ist ein ordentliches Studium, das der wissenschaftlichen Berufsvorbildung und der Qualifizierung für berufliche Tätigkeiten dient (§ 51 Abs. 2 Z 4 UG 2002 BGBl. I Nr. 81/2009).

1a) Kenntnisse, Fertigkeiten, persönliche und fachliche Kompetenzen

Die Absolventinnen und Absolventen des Studiums der Lebensmittel- und Biotechnologie sind in der Lage theoretische und praktische Fachkenntnisse, unter Einsatz eines kritischen Verständnisses von Theorien und Grundsätzen, zu nutzen. Sie kennen sowohl chemische, biologische, verfahrenstechnische als auch wirtschaftliche Grundlagen in den Bereichen der Verarbeitung, Veredelung und Aufbereitung von Rohstoffen biologischen Ursprungs.

Sie sind fähig geeignete biologische und ingenieurwissenschaftliche Prinzipien und Methoden zur Produktion von Wertstoffen oder zur Entsorgung spezifischer Substanzen auszuwählen und können die Vorteile und Nachteile von verschiedenen Verfahren beurteilen.

Die Absolventinnen und Absolventen beherrschen fortgeschrittene Fähigkeiten in den Fachbereichen Biologie, Chemie und Verfahrenstechnik. Sie können in diesen Bereichen Hintergründe komplexer Probleme recherchieren, Lösungen entwerfen und diese praktisch umsetzen.

Im Speziellen beherrschen die Absolventinnen und Absolventen praktische Fertigkeiten in organischer und anorganischer Chemie, in der Biochemie, in der Zell- und Molekularbiologie sowie in verfahrenstechnischen Anwendungen und sind somit fähig einerseits biotechnologische Prozesse, andererseits lebensmitteltechnologische Prozesse zu planen, durchzuführen und zu überwachen. Sie sind in der Lage die ausgewählten Prozesse mathematisch zu beschreiben, die Auswahl zu begründen und die benötigten mechanischen und thermischen Verfahrenstechniken auszuwählen. Sie können geeignete Versuchsbedingungen bestimmen und kontrollieren, sowie benötigte Gerätschaften und Materialien wählen und diese skizzieren.

Mit Abschluss des Studiums sind Absolventinnen und Absolventen mit dem Umgang mit verschiedenen EDV Systemen, von Text- und Tabellenbearbeitung über statistische Programme bis hin zu speziellen bioinformatischen EDV Anwendungen, vertraut.

Absolventinnen und Absolventen sind mit den Grundkonzepten des Qualitätsmanagements und den rechtlichen Hintergründen soweit vertraut, dass sie qualitative sowie quantitative Aussagen über Prozesse und Analysen treffen, Fehler analysieren sowie einfache Systeme zu deren Vermeidung aufbauen können. Sie können auf Grundlage des Wissens über die „Gute Herstellungspraxis“ argumentieren und Prozesse analysieren sowie Verbesserungsvorschläge liefern.

Durch die Vernetzung von naturwissenschaftlichen, technischen und sozial-, wirtschafts- und rechtswissenschaftlichen Aspekten ist Absolventinnen und Absolventen der verantwortliche Umgang mit Ressourcen finanzieller sowie materieller Natur vertraut. Sie sind fähig betriebliche Organisationsstrukturen im Ganzen sowie Teilaspekte und deren Aufgaben zu beschreiben, zeitliche Abläufe zu definieren und greifen hierbei auf eine vernetzte Ausbildung in den Bereichen Qualitäts- und Projektmanagement sowie Rechtsgrundlagen zurück.

Die Absolventinnen und Absolventen setzen sich mit ethischen Fragen im Kontext des gesamten Fachbereichs auseinander und können ihr Tun und Handeln kritisch hinterfragen und argumentieren.

1b) Berufs- und Tätigkeitsfelder

Für Absolventinnen und Absolventen dieses Bachelorstudiums ergeben sich sowohl im öffentlichen Sektor (Verbände, Interessensvertretungen, Forschungs- und Prüfanstalten, Zertifizierungsbüros, Bereich Qualitätssicherung) als auch in der Privatwirtschaft Berufsfelder. Die wichtigsten Industriezweige in denen Lebensmittel- und BiotechnologInnen eingesetzt werden sind die Lebensmittelindustrie, die Gärungsindustrie (z.B. Molkereien) und die pharmazeutische Industrie, wobei Tätigkeiten im Produktionsbereich, in Forschungs- und Entwicklungsabteilungen oder im technischen Management im Vordergrund stehen.

Im Rahmen des Studiums kann auch ein Großteil der Zusatzqualifikation zum „Akademisch geprüften Qualitätsbeauftragten für Lebensmittel- und Biotechnologie der Universität für Bodenkultur Wien“ erworben werden.

§ 2 ZULASSUNGSVORAUSSETZUNG

Die Zulassung zum Studium ist durch den Nachweis der allgemeinen Universitätsreife (§§ 64 und 64a UG 2002 BGBl. I Nr. 81/2009) zu erbringen. Zusätzlich zur allgemeinen Universitätsreife ist für ausländische Studierende der Nachweis der besonderen Universitätsreife zu erbringen (§ 65 UG 2002 BGBl. I Nr. 81/2009).

§ 3 AUFBAU DES STUDIUMS

3a) Dauer, Umfang (ECTS-Punkte) und Gliederung des Studiums

Das Studium umfasst einen Arbeitsaufwand im Ausmaß von 180 ECTS-Punkten. Das entspricht einer Studiendauer von sechs Semestern (gesamt 4.500 Stunden à 60 Minuten). Das Studium gliedert sich in:

Pflichtlehrveranstaltungen:	162	ECTS-Punkte , davon entfallen auf die
Bachelorarbeit:	12	ECTS-Punkte
Pflichtpraxis:	3	ECTS-Punkte
Wahllehrveranstaltungen:	6	ECTS-Punkte
freie Wahllehrveranstaltungen:	12	ECTS-Punkte
Fremdsprachenanteil*):	10	ECTS-Punkte

*) Die Studierenden haben fremdsprachige Lehrveranstaltungen (einschließlich Fremdsprachenunterricht) im Ausmaß von mindestens 10 ECTS-Punkten zu absolvieren. Auf diese Lehrveranstaltungen sind Pflichtlehrveranstaltungen, Wahllehrveranstaltungen, Praxis, freie Wahllehrveranstaltungen sowie Lehrveranstaltungen, die an Universitäten im fremdsprachigen Ausland absolviert wurden, anzurechnen. Im Rahmen des Pflicht- und Wahlfachangebotes dieses Curriculums müssen jedenfalls Lehrveranstaltungen im Ausmaß von 10 ECTS-Punkten in englischer Sprache angeboten werden.

3b) 3-Säulenprinzip

Das 3-Säulenprinzip ist das zentrale Identifikationsmerkmal sowohl der Bachelor- als auch der Masterstudien an der Universität für Bodenkultur Wien. Im Bachelorstudium besteht die Summe der Inhalte der Pflicht- und Wahlllehrveranstaltungen aus mindestens je

25% Technik, Ingenieurwissenschaften
 25% Naturwissenschaften sowie
 25% Wirtschafts-, Sozial- und Rechtswissenschaften.

Ausgenommen vom 3-Säulenprinzip sind die Bachelorarbeit, die Pflichtpraxis sowie die freien Wahlllehrveranstaltungen.

§ 4 STUDIENEINGANGS- UND ORIENTIERUNGSPHASE

Die Studieneingangs- und Orientierungsphase dient der Information und Orientierung der Studienanfänger/innen. Sie umfasst 4 ECTS-Punkte und setzt sich aus folgenden Lehrveranstaltungen zusammen:

Verwendete Abkürzungen:

LVA = Lehrveranstaltung; ECTS = Punkte gemäß European Credit Transfer System;

Studieneingangs- und Orientierungsphase	LVA-Typ	ECTS-Punkte
LVA-Bezeichnung		
Einführung in die Lebensmittel- und Biotechnologie	VO	2
Einführung in die Chemie	VO	2

§ 5 PFLICHTLEHRVERANSTALTUNGEN

Das Studium setzt sich aus folgenden Pflichtlehrveranstaltungen zusammen:

1. Chemie					Voraussetzung für die Anmeldung zur Teilnahme an dieser LVA (T) bzw. zur Prüfung über diese LVA (P) ist die erfolgreiche Absolvierung von		
LVA Nr.	LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte	Semester			
771101	Einführung in die Chemie	VO	2.0	1			
771102	Einführung in die Chemie Übungen	UE	2.0	1			
771103	Allgemeine und Physikalische Chemie	VO	4.0	1	P	771101	771102
771104	Analytische Chemie	VO	4.0	2	P	771105	
771105	Analytische Chemie Übungen	UE	7.0	2	T	771101	771102
773107	Organische Chemie für Lebensmittel- und Biotechnologen	VO	5.0	3	P	771103	
773108	Organische Chemie Übungen	UE	3.0	3	T	771106	
771106	Instrumentelle Analytische und Physikalische Chemie Übungen	UE	6.0	3	P	771105	
2. Biologie / Biochemie / Mikrobiologie / Genetik							
LVA Nr.	LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte	Semester			

941141	Einführung in die Zellbiologie und Genetik	VU	5.0	1			
772109	Grundlagen der Biochemie	VO	4.0	3	P	771103	
772112	Biochemische Übungen I	UE	5.0	5	T	771106	772109
772113	Biochemie des Stoffwechsels	VO	4.5	4	P	772109	
791102	Allgemeine Mikrobiologie	VO	3.0	2			
791103	Allgemeine Mikrobiologie Übungen	UE	6.0	3	T	791102*	
791105	Angewandte Mikrobiologie Übungen	UE	4.0	4	T	791103	
772114	Mikrobielle Physiologie	VO	2.5	5	P	772109	
941100	Einführung in die Molekularbiologie	VO	2.0	2			
941101	Practical course in Molecular Biology I in engl.	UE	3.0	4	T	941100*	791103
754100	Hygiene	VO	3.0	5			
3. Verfahrenstechnik							
LVA Nr.	LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte	Semester			
893100	Einführung in die Prozesstechnik	VO	2.0	1			
893101	Einführung in die Prozesstechnik Übungen	UE	1.0	1			
893102	Allgemeine Prozesstechnik	VU	4.0	2			
893103	Thermodynamik	VO	4.5	2			
791104	Grundlagen der Bioprozesstechnik	VO	5.5	5			
893106	Mechanische und thermische Verfahrenstechnik	VO	5.5	4			
752100	Lebensmitteltechnologische Grundverfahren	VO	3.0	5			
893140	Mess- und Regeltechnik I	VO	3.0	4			
750103	Verfahrenstechnisches Praktikum	PR	3.0	5			
893104	Wärme- und Stoffübertragung	VO	4.5	3			
4. Mathematik / Statistik / Physik / Bioinformatik							
LVA Nr.	LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte	Semester			
835100	Mathematik	VO	3.0	1	P	835101	
835101	Mathematik Übungen	UE	2.0	1			
892104	Physik	VO	3.0	1			
851105	Statistik	VO	2.0	2	P	851106	
851106	Statistik Übungen	UE	1.0	2			
894101	Introduction to Bioinformatics in engl.	VO	2.0	5			
5. Management / Recht							
LVA Nr.	LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte	Semester			
736102	Rechtsgrundlagen	VO	3.0	4			
754104	Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation	VS	3.0	5			
754109	Qualitätsmanagement I	VO	2.0	2			
754110	Qualitätsmanagement II	VO	3.0	4			
754103	Qualitätsmanagement Übungen	UE	3.0	6	T	771106	
731101	Projektmanagement	VO	3.0	6			
6. Fachliche Studieninhalte							
LVA Nr.	LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte	Semester			
791100	Einführung in die Lebensmittel- und Biotechnologie	VO	2.0	1			
791106	Allgemeine Biotechnologie	VO	1.5	6			
750101	Allgemeine Lebensmittelwissenschaften und -technologie	VO	1.5	6			

791108	Bioethik	SE	1.0	6			
	Bachelorseminar	BA	12.0	6			
	Pflichtpraxisseminar	SE	3.0				
	Wahlfächer		6.0				
	freie Wahlfächer		12.0				

* die Zulassungsvoraussetzungen für diese Fächer treten erst ab WS2012/13 in Kraft.

§ 6 WAHLEHRVERANSTALTUNGEN

Im Rahmen des Studiums sind Wahllehrveranstaltungen im Ausmaß von 6 ECTS-Punkten zu absolvieren.

LVA Nr.	LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte	WS/SS
771118	Chemisches Rechnen I	VU	1	WS
752114	Verfahrenstechnisches Rechnen	VU	2	SS
761109	Einführung in die Ernährungswissenschaften	VO	2	WS
761103	Technologie tierischer Lebensmittel	VO	2	SS
752110	Technologie pflanzlicher Lebensmittel	VO	2	SS
754108	Grundlagen der Milchhygiene und -technologie	VO	2	SS
893117	Erneuerbare Ressourcen	VO	2	SS
752115	Ausgewählte Kapitel der Verfahrenstechnik	VO	2	WS
791110	Bioprozeßtechnik	VO	3	WS
752102	Fermentation processes in food industry in engl.	VO	2	WS
791121	Einführung in die Immunologie	VO	2	SS
791127	Immunchemie	VU	3	SS
791111	Plant Biotechnology in engl.	VO	3	WS
791122	Allgemeine Mykologie	VU	3	WS/SS
941111	Genetische Ressourcen von Nutzpflanzen	VO	2	SS
791114	Biotechnological products in engl.	VO	2	SS
801110	Biointerfaces, biomaterials and biophysics in Nanobiosciences in engl.	VO	2	WS
733104	Organisation und Führung	VU	3	WS
735324	Operative und Strategische Planungsmethoden in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	VS	3	WS
735106	Rhetorik, Präsentations- und Verhandlungstechnik	SE	3	SS
735107	Marketing	VU	4.5	SS
791126	Innovationsmanagement	VO	3	SS
791109	Biologische Sicherheit	VO	2	WS
791098	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für NaturwissenschaftlerInnen	VU	2	WS
731308	Umweltmanagement und technischer Umweltschutz	VO	3	WS
735188	Kreativ- und Moderationstechniken	VU	2	WS
734178	Optimierungsmodelle für Produktion und Logistik	PS	3	SS

§ 7 FREIE WAHLEHRVERANSTALTUNGEN

Im Rahmen des Studiums sind 12-ECTS-Punkte in Form von freien Wahllehrveranstaltungen zu absolvieren. Diese können aus dem gesamten Angebot an Lehrveranstaltungen aller an-

erkannten in- und ausländischen Universitäten gewählt werden. Die freien Wahllehrveranstaltungen dienen der Vermittlung von Kenntnissen und Fähigkeiten sowohl aus dem eigenen Fach nahe stehenden Gebieten, als auch aus Bereichen von allgemeinem Interesse.

Eine Liste empfohlener freier Wahllehrveranstaltungen ist in Anhang B angeführt.

§ 8 PFLICHTPRAXIS

(1) Die Pflichtpraxis dient der Vertiefung der im Studium vermittelten Kompetenzen. Weiters hat sie zum Ziel, die aufgabenorientierte Anwendung des Gelernten und die Herstellung von Beziehungen zwischen Wissenschaft und Praxis zu fördern.

(2) Die Pflichtpraxis dauert mindestens 4 Wochen. Es wird empfohlen, die Pflichtpraxis zwischen dem 2. und 3. oder zwischen dem 4. und 5. Semester zu absolvieren. Eine Absolvierung in Teilen ist möglich.

(3) Die fachliche Aufarbeitung der Pflichtpraxis erfolgt im Rahmen des Pflichtpraxisseminars.

(4) Der/die Studierende hat sich in angemessener Zeit vor dem beabsichtigten Beginn der Pflichtpraxis zwecks Betreuung an den Leiter/die Leiterin des Pflichtpraxisseminars zu wenden. Dem Leiter/der Leiterin obliegt es, den/die Studierende bezüglich der Wahl des Praxisplatzes zu beraten und hinsichtlich des Ablaufs der Pflichtpraxis und der Berichterstellung anzuweisen. Die Absolvierung der Pflichtpraxis in Teilen erfordert die Zustimmung des Leiters /der Leiterin des Pflichtpraxisseminars.

(5) Kann trotz redlichen Bemühens keine Stelle für eine Pflichtpraxis im Sinne von Abs. (1) gefunden werden, ist im Einvernehmen mit dem Leiter/der Leiterin des Pflichtpraxisseminars eine Ersatzform zu wählen. Als Ersatzform kommt z.B. die Mitarbeit in einem Projekt an der Universität für Bodenkultur Wien oder an einer anderen facheinschlägigen Forschungsinstitution in Frage.

(6) Die ordnungsgemäße Absolvierung der Pflichtpraxis bzw. Erbringung der Ersatzleistung wird mit der Absolvierung des Pflichtpraxisseminars bestätigt.

§ 9 BACHELORARBEIT

Im Rahmen des Studiums ist eine eigenständige schriftliche Bachelorarbeit im Ausmaß von 12 ECTS-Punkten abzufassen. Ziel der Bachelorarbeit ist es, eine dem vorgesehenen Arbeitsaufwand angemessene Aufgabenstellung zu bewerkstelligen bzw. ein definiertes wissenschaftliches Problem zu bearbeiten.

Eine Bachelorarbeit kann entweder von einem bzw. einer Studierenden oder einer Gruppe von Studierenden verfasst werden.

Das Thema der Bachelorarbeit ist aus einer der folgenden Lehrveranstaltungen zu wählen:

Einführung in die Zellbiologie und Genetik

Allgemeine und Physikalische Chemie

Analytische Chemie und Analytische Chemie Übungen
Organische Chemie für Lebensmittel- und Biotechnologen und Organische Chemie
Übungen
Grundlagen der Biochemie und Biochemische Übungen I
Biochemie des Stoffwechsels
Allgemeine Mikrobiologie, Allgemeine Mikrobiologie Übungen und Angewandte Mikrobi-
ologie Übungen
Mikrobielle Physiologie
Einführung in die Molekularbiologie und Practical course in Molecular Biology I
Hygiene
Einführung in die Prozesstechnik und Einführung in die Prozesstechnik Übungen
Thermodynamik
Grundlagen der Bioprozesstechnik
Mechanische und thermische Verfahrenstechnik
Lebensmitteltechnologische Grundverfahren
Mess- und Regeltechnik I
Verfahrenstechnisches Praktikum
Wärme- und Stoffübertragung
Mathematik und Mathematik Übungen
Physik
Statistik und Statistik Übungen
Introduction to Bioinformatics
Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation
Qualitätsmanagement und Qualitätsmanagement Übungen
Projektmanagement
Allgemeine Biotechnologie
Allgemeine Lebensmittelwissenschaften und -technologie
Bioethik

Die Durchführung der Bachelorarbeit erfolgt im Rahmen der Lehrveranstaltung Bachelorse-
minar.

Die Bachelorarbeit kann aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil bestehen. Auf
jeden Fall müssen die Ergebnisse der Bachelorarbeit in schriftlicher Form dargelegt werden.
Der schriftliche Teil der Bachelorarbeit hat folgenden Aufbau:

- ___ Titel
- ___ Zusammenfassung (Abstract)
- ___ Fragestellung/Stand des Wissens
- ___ Material und Methoden
- ___ Ergebnisse

- ___ Diskussion der Ergebnisse
- ___ Literaturverzeichnis

§ 10 ABSCHLUSS

Das Studium gilt als abgeschlossen, wenn alle Lehrveranstaltungen positiv absolviert und die Bachelorarbeit positiv bewertet wurde. Die Bestätigung des Abschlusses erfolgt per Bescheid.

§ 11 AKADEMISCHER GRAD

Das Bachelorstudium Lebensmittel- und Biotechnologie ist ein ingenieurwissenschaftliches Studium (§ 54 Abs.1 UG 2002 BGBl. I Nr. 81/2009). An Absolventen und Absolventinnen wird der akademische Grad "Bachelor of Science", abgekürzt „BSc" oder „B.Sc.“ verliehen. Wird der akademische Titel geführt, so ist dieser dem Namen nachzustellen.

§ 12 PRÜFUNGSORDNUNG

(1) Die Prüfungen der Studieneingangs- und Orientierungsphase dürfen zweimal wiederholt werden. Der positive Erfolg bei allen Lehrveranstaltungen und Prüfungen der Studieneingangs- und Orientierungsphase berechtigt zur Absolvierung der weiteren Lehrveranstaltungen und Prüfungen sowie zum Verfassen der im Curriculum vorgesehenen Bachelorarbeit.

(2) Etwaige Zulassungsvoraussetzungen zu Prüfungen („Prüfungsketten“) sind in § 5 bei den Lehrveranstaltungen anzuführen.

(3) Das Studium ist abgeschlossen, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die positive Absolvierung der Pflichtlehrveranstaltungen im Ausmaß von 162 ECTS-Punkten (§ 5).
- Die positive Absolvierung der Wahllehrveranstaltungen im Ausmaß von 6 ECTS-Punkten (§ 6).
- Die positive Absolvierung der Lehrveranstaltungen der freien Wahllehrveranstaltungen im Ausmaß von 12 ECTS-Punkten (§ 7).
- Die positive Beurteilung der Bachelorarbeit.

(4) Die Beurteilung des Studienerfolges erfolgt in Form von Lehrveranstaltungsprüfungen. Die Lehrveranstaltungsprüfungen können schriftlich und/oder mündlich nach Festlegung durch den Leiter oder die Leiterin der Lehrveranstaltung unter Berücksichtigung des ECTS-Ausmaßes absolviert werden.

(5) Die Prüfungsmethode hat sich am Typ der Lehrveranstaltung zu orientieren: Vorlesungen sind mit mündlichen und/oder schriftlichen Prüfungen abzuschließen, sofern diese nicht vorlesungsbegleitend beurteilt werden. Lehrveranstaltungen des Typs SE und PJ können mit selbstständig verfassten schriftlichen Seminararbeiten, deren Umfang vom Leiter oder der Leiterin der Lehrveranstaltung festzulegen ist, abgeschlossen werden. Bei allen anderen Lehrveranstaltungen wird die Prüfungsmethode vom Leiter oder der Leiterin der Lehrveranstaltung festgelegt.

§ 13 ÜBERGANGSBESTIMMUNGEN

Studierende, die den bisher gültigen Bachelorstudienplan für Lebensmittel- und Biotechnologie (H217) bei Inkrafttreten dieses Bachelorcurriculums nicht abgeschlossen haben, werden auf das gegenständliche Bachelorcurriculum umgestellt.

Für Studierende, die auf das neue Bachelorcurriculum umgestellt werden, sind bereits positiv absolvierte Prüfungen über Lehrveranstaltungen des alten Bachelorstudienplans nach der Äquivalenzliste für das Studium nach diesem Bachelorcurriculum anzuerkennen.

Die Verpflichtung zur Absolvierung fremdsprachiger Lehrveranstaltungen gilt für jene Studierenden die ab dem 1.10.2011 mit dem gegenständlichen Studium beginnen.

§ 14 INKRAFTTRETEN

Das Curriculum des Bachelorstudiums Lebensmittel- und Biotechnologie tritt am 1.10.2011 in Kraft.

ANHANG A LEHRVERANSTALTUNGSTYPEN

Folgende Typen von Lehrveranstaltungen stehen zur Verfügung:

Vorlesungen (VO)

Vorlesungen sind Lehrveranstaltungen, in denen Teilbereiche eines Faches und seiner Methoden didaktisch aufbereitet vermittelt werden.

Übungen (UE)

Übungen sind Lehrveranstaltungen, in denen Studierende unter Anleitung aufbauend auf theoretischem Wissen spezifische praktische Fertigkeiten erlernen und anwenden.

Praktika (PR)

Praktika sind Lehrveranstaltungen, in denen Studierende aufbauend auf theoretischem und praktischem Wissen spezifische Fragestellungen selbständig bearbeiten.

Pflichtpraxisseminar (PP)

Das Pflichtpraxisseminar ist eine Lehrveranstaltung, in der Studierende aufbauend auf theoretischem und praktischem Wissen spezifische Fragestellungen, die sich auf Berufspraktikum beziehen, selbständig bearbeiten.

Seminare (SE)

Seminare sind Lehrveranstaltungen, in denen Studierende Lehrinhalte selbständig erarbeiten vertiefen und diskutieren.

Exkursionen (EX)

Exkursionen sind Lehrveranstaltungen, in denen Studierenden zur Vertiefung des bisher erworbenen Wissens fachliche Aspekte des Studiums in deren realen Kontext veranschaulicht werden. Exkursionen können zu Zielen im In- und Ausland führen.

Bachelorseminare (BA) (früher auch Bachelorprojekt genannt)

Bachelorseminare sind Lehrveranstaltungen, im Rahmen derer die Bachelorarbeit durchgeführt wird.

Projekte (PJ)

Projekte sind Lehrveranstaltungen, die durch problembezogenes Lernen charakterisiert sind. Die Studierenden bearbeiten unter Anleitung - vornehmlich in Kleingruppen - mittels wissenschaftlicher Methoden Fallbeispiele.

Kombinierte Lehrveranstaltungen:

Kombinierte Lehrveranstaltungen vereinen - mit Ausnahme des Projekts - die Definitionen der jeweils beteiligten Lehrveranstaltungstypen, jedoch sind die Elemente integriert, wodurch sich ein didaktischer Mehrwert ergibt.

Vorlesung und Seminar (VS)

Vorlesung und Übung (VU)

Vorlesung und Exkursion (VX)

Seminar und Exkursion (SX)

Übungen und Seminar (US)

Übung und Exkursion (UX)

ANHANG B EMPFOHLENE FREIE WAHLEHRVERANSTALTUNGEN

Auf der Website der Fachstudienkommission für Lebensmittel- und Biotechnologie ist eine laufend aktualisierte Liste mit empfohlenen freien Wahllehrveranstaltungen zu finden.